

L'INCONTRO

REGGIANO D.O.C. LAMBRUSCO BARGHI

Lambrusco recuperato e rivalutato dal Consorzio di Tutela e Valorizzazione del Lambrusco Reggiano, il Lambrusco Barghi è storicamente presente in Provincia già dalla fine del 1800 sotto il nome di Lambrusco di Rivalta o Corbelli.

Vitigni

Lambrusco Barghi

Vendemmia

Generalmente verso la metà di settembre, l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione

Il prodotto è ottenuto dal vitigno Barghi in purezza, coltivato da due soci nella zona pedecollinare dei Comuni di Quattro Castella e Albinea. Durante la macerazione, leggermente prolungata rispetto agli altri Lambruschi di Cantina Puianello, il mosto si arricchisce dei profumi caratteristici del vitigno che ricordano la frutta secca e lo speziato, rendendo questo prodotto particolarmente diverso dai Lambruschi tradizionali. La lunga fermentazione sulle fecce fini di fermentazione primaria e anche di rifermentazione tendono ad ammorbidire la tipica spigolosità del vitigno

Bottiglie prodotte: 2.400

Gradazione: 11% vol.

Zuccheri: 8 g/l

Acidità totale: 7 g/l

Caratteristiche organolettiche

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, si caratterizza per profumi intensi, vinosi, di prugna cotta e spezie; il caratteristico palato si allinea inizialmente con gli aromi gustativi per terminare con un leggero ammandorlato.
Servire a 14-16 °C

The Lambrusco Barghi variety, recently rediscovered by the Consortium of the Lambrusco Reggiano, has been present since 1800 in the Reggio Emilia Province under the name of Lambrusco Rivalta or Corbelli.

Grapes

Lambrusco Barghi

Harvest

Grapes are picked up by hand, generally at the middle of September

Vinification

This Lambrusco is obtained from one single variety - namely Barghi - cultivated by two farmers in the hilly area of Quattro Castella and Albinea. During the maceration, a bit longer than usual, the must enriches itself of the typical scents of this variety, which remind to dry fruit and unsuspected spicy notes.

Bottles: 2.400

Alcohol: 11% vol.

Sugars: 8 g/l

Total acidity: 7 g/l

Organoleptic characteristics

Organoleptic characteristics: red ruby color with purple reflexions. Its peculiar scents, vinous, of cooked plum and a bit spicy, anticipate a full body Lambrusco with almond notes. Best served with typical food of Emilia Romagna Region, and specially with meat dishes. Serving temperature: 14-16 °C



DOVE
C'È
FERMENTO.

+39 0522 889120 - info@cantinapuianello.it